多能鄙事

能鄙事序

鄙事十二卷括蒼文成劉公所編公以鴻才碩畫與諸賢豪乘運並起佐我

高皇帝耆定大業銘勳旂常傳爵苗裔煌煌哉上追周召太公之烈矣且公於學無所不窺自天文經史以至九流百家之言罔不汎獵其華而掇其指要既有郁離覆瓿諸集行世是書

蓋公微時手輯因題曰多能鄙事以自附於孔子少賤之義今觀其書凡飲食服飾居室器用農圃醫卜之類咸所營綜其事至微細若無關於天下國家然跡民生日用之常則資用甚切而溉益頗弘其義曷可少焉嗟乎夫宇宙內孰非吾人本分事哉君子欲類物情達世故通乎萬方之畧難矣古之聖賢多能焉如孔子其顯

逵而經世則莫有踰周公以今考周禮一書皆其治天下之具閎博委瑣條列而櫛比何其設也謂曰鄙事可哉乃孔子教學者畜德樹業當先其遠者大者而不徒藝能之尚故曰君子不多也劉公是書業以多能自許而復目之爲鄙事意亦謂此徃余在京師從友人所偶見二冊非全書已視學浙中屬青田尹驊得之然亦多

錯亂脫落携至汝南因稍爲校訂而
刻焉其脫無考者仍闕之
嘉靖癸巳夏四月既望河南布政使
司右叅政吳郡范惟一撰

多能鄙事目錄

器用類

卷之六

百藥類

卷之七

農圃類　利

多能鄙事目錄畢

多能鄙事卷之一

括蒼劉基編　吳郡范惟一校

飲食類

造酒法

碧香酒方

白麪一百斤　綠豆三斤蒸爛　桂半斤去皮

杏仁半斤去皮蒸爛　大麥乾蘖一斤　川烏半斤

甜瓜蔕四兩

右五件爲末和勻先將辣蓼用缸浸六七日汁濃臭乃好臨時取汁和麪豆及蘖末乾濕得中入模緊踏用楮葉及紙包繩練兩兩相連掛屋下過風不見日處造酒

每米一准斗用九兩或十兩

醞法

以米一石爲率赤小豆則用四十兩綠豆則用六十兩先淘米六斗入缸別淘米一斗炊作飯以蘿盛安米缸中以新汲水浸過米面三寸後三五日蘿內浮漿酸取出蘿傾浮飯入盆中切不可帶出一粒生米恐作酸以麴六兩赤小豆四兩拌飯勻却將所浸米六斗炊飯放冷將元漿四斗麴隨米照前數用綠豆三十六兩蒸爛如用赤小豆則二十四兩將飯麴豆拌勻不冷有飯塊入缸中撥開中心傾蘿內所拌了飯在其中平其面以物葢覆次日便看如大發即揩去缸邊汗失揩則味混攪

令勻三日晚再用米三斗淘浸一宿次日早炊飯攤極次入盆中撥開缸內酒面取醅入飯同麴拌勻却傾入缸再拌勻平面每日勤揩汗兩次攪冬一月春秋二十日可熟

雞鳴酒方

先將糯米三升淘淨用水六升同下鍋煮成稠粥夏攤冷春秋溫冬微熱用細麴（半斤）酵（二兩）麥蘗（一抄）擣細用錫飾（三兩）同下在粥內拌勻冬五日春秋三日夏二日成酒或加桂心胡椒良薑細辛甘草川芎丁香同酵麴一處和粥亦可

滿殿香酒麴方

白麪一百斤　糯米粉五十斤　甜瓜一百枚香熟者
去皮子取汁　蓮花去蓮留鬚搗取汁　白朮十兩
白檀香　縮砂仁　藿香　甘草各五兩
木香半兩　丁香　零陵香　白芷各三兩半
右藥九味爲細末同麪粉以蓮瓜汁和勻踏作片以紙
袋盛掛通風處五十日可用每米一斗以麯一斤夏閉
甕冬月待微發時作糯米稀粥一鍋温投之

蜜酒方

蜜二斤半以水一斗慢火熬百沸雞羽掠去沫再熬再
掠沫盡爲度桂心胡椒良薑紅豆縮砂仁各等分爲細
末先於器內下藥末八錢次下乾麪末四兩後下蜜水

用油紙封箬葉七重蜜固冬二七日春秋十日夏七日熟

又方　蜜四斤水九升同煮掠去浮沫夏候冷冬微溫入麴末四兩酵一兩腦子一豆大紙七重掩之以大針刺十孔日去紙一重至七日酒成用木閣起勿令近地氣冬月以微火溫之勿令凍

又方　沙蜜一斤煉過糯米一升蒸飯以水五升白麴四兩同入器中蜜封之五七日可漉極醇美

地黃酒方

肥地黃竹刀剉細一大升擣爛　白糯米五升炒熟　麴一大升

須六月六日造右三件於盆中熟搽令勻納不津器中泥封春夏三七日秋冬五七日滿開有一盞綠水是其精英宜先酌飲之餘以生布絞取汁貯之若稀餳極甘美常服大能補益人

黃子酒麯方

糯米三斗爲率淘淨蒸飯八分熟放溫用麪斟酌多少拌勻置不通風室中用麥稭或稻稈鋪地上又鋪席一領於上以米薄攤勻上用蒼耳草蓋時時看視但編過成黑色以黃衣上爲度每糯米一斗用此麯一升依常法釀之

初伏間造中伏後則生蟲不可久留此可爲常用麯

羊羔酒方

精羊肉五斤用炊單蒸了放冷或炊熟乾批作片用好酒浸一宿研爛以鵞梨七箇去皮心同羊肉再研細紗濾過再用浸肉酒研濾三四次以川芎一兩爲細末入汁内攪勻潑在糯米脚用麴依常法

花香酒法

凡有香之花木香荼蘼桂菊之類皆可摘下曬乾每清酒一斗用花頭二兩生絹袋盛懸於酒面離約一指許蜜封缾口經宿去花其酒即作花香甚美

煮酒法

將窨下清酒裝缾滿以箬葉如法封扎鍋内湯止浸缾

三分之一其缾須以物閣起勿着鍋底四邊頂口以物攙壓定勿令發氣渥頭先放隔夜浸過糯米一撮然後發火但米熟爲度或只揭起所蓋之物一起其缾即乾是其候也速用水潑滅火然後取缾離鍋火不滅味必壞火過則味狂糖火不足則酸或用黄蠟一小塊放酒中方泥起酒冷蠟凝味重而清也

止酸酒法

每酒一瓶着生雞子一箇石膏半搗碎縮砂杏仁各七枚三日便佳

又方 每缾以生雞子一箇頭上以針刺兩三小孔勿令汁出投缾中煑之

又方　每埕以黑錫一斤炙熱投酒中酸味去盡但停
半日取出任別用
又方　柑子一兩桂心二銖白芷硇砂各一銖同爲末
取三銖入酒其酸卽去

臘酒法

臘日取水一石置不漏器中浸麴三斗便下四斗米飯
至來春正月十五日又下米飯三斗二月二十日又下
米飯三斗至四月一十八日開之其甕但露着不用穰
草蓋三伏停之不敗

造酒總法

要相時寒暖寒甚則熱拌熱則令飯冷然後拌和爲妙

造醋法

七醋方

以黃陳倉米五斗爲率不淘淨浸七宿每日換水一次至七日做爲熟飯乘熱入甕按平封閉勿令氣出第三日翻動至第七日開再翻轉傾入井花水三擔又封七日再攪每封至三七二十一日成好醋此法簡妙

三黃醋方

三伏中取陳倉米一斗淘淨做熟硬飯攤勻候冷定飯面上以楮葉蓋或蒼耳青蒿皆可待黃衣上去蓋翻轉至次日暴乾簸去黃衣淨器收再用陳米一斗如前做飯暴收至秋社日又以陳米一斗做熟飯與上作併入

乾一處拌勻下水面上約四指高水以紗帛蒙頭至四十九日方熟慎勿動著待其自熟此法極妙

炒麥醋法

陳倉米或糯米一斗以水浸一宿炊作飯攤溫冷粗麴二十兩搗細火焙乾以紙襯地上出火氣拌飯勻放淨缸內入新汲水三斗又拌勻捺平用紙兩三重密封缸口勿見風向南方安候四十九日開用小麥二升炒焦投入缸內少頃取醋於鍋內煎沸入缾再入炒麥一撮醋久不壞取頭醋了再用水一斗半釀取第二醋每日可食取了入水七升半取第三醋更數日可食取醋了時須用炒焦麥半升入缸至妙

麥黃醋法

小麥不拘多少淘淨以清水浸三日漉出乾蒸熟於暖處攤開放蘆蓆上楮葉蓋之三五日黃衣上去葉暴乾簸淨入缸用水拌勻平之上而可一拳高水閉七七日熟

大麥醋法

大麥米二斗內一斗炒令黃色水浸一日夜炊熟以白麪六斤拌和於淨[illegible]鋪蓆攤勻楮葉蓋七日黃衣上暴乾將餘麥一斗炒黃浸一宿炊熟攤溫同麥黃拌勻捺入缸內以水六斗攪勻蓋二十日可熟

粟米醋法

糯粟米一斗淘淨水浸七日候有酸氣淘淨七次上甑蒸熟候如人體溫下瓮封蓋直候發熱日早晚攪之插多爲妙五六日後澄清香熟撇取清者其脚再入溫湯攪勻又存五六日成醋直至滓盡乃止

糟醋法

臘糟一石用水泡粗糠三斗麥麩二斗和勻溫暖處放甕蓋勤拌捺待氣香嘗有醋味依常法淋之按四時添減春秋糠四斗半麩二斗半夏即原數冬用糠五斗麩三斗看天氣冷暖加減用之

餳糖醋法

餳餔一斤水三斤先以水入鍋煎數沸取出入餳攪勻

伺溫入白麴末二兩同攪勻裝瓶內紙封日曬春一月冬四十五日夏二十日熟極香美下了到二十日之上有一重白醭勿動至白落了方成熟也若不日曬只放淨暖處勿動搖任其自然尤妙

又方　臘月收淨雪貯內缸中約五寸厚入餳餙一層再入雪又澆餳餙至十斤為度密封泥固至來年四月入日開

糠醋法

好糟二十斤以水一擔浸一宿攪爛或新糟用水一擔半糠皮隨水拌糟極勻入甕將滿按令半用稻糠蓋冷則加薦頻看候熟發便倒入別甕熱不得太過未熱勿

動但熱逐旋隨次接勻再膽入淋甕中踏實煎滾[illegible][illegible]
頭醋又煎淋第二醋要極酸以二醋煎沸淋新糟更要
酸頭醋煎淋恐太酸造成用川椒裝在乾餅泥起勿近
濕處煎了候冷入餅造醋要酸其法全在發熱時不可
發過化糟時短着水淋下再淋自然妙也

收藏醋法

收醋須用頭出者裝入餅每餅燒紅炭一塊投之加炒
小麥一撮箬封泥固或入燒鹽者反淡了味

糯米醋法

六月六日用小麥二升磨碎不羅是日侵早以井花水
和成餅桑葉紙包之懸通風處陰乾聽其自發八月社

日以糯米一斗蒸作飯搗前麴末拌勻入甕取蒸飯湯候冷量四斗入之不及水凑紙糊甕口針刺數孔於紙上至一箇月先期盪洗瓦甕瀝乾至日榨醋煮熟貯之或以旱穀舂半米半穀炒焦黑色乘熱投入醋中封蓋則醋黑色酸味倍增甚妙

棗醋法

紅棗煮爛連湯放冷入造酒麴[illegible]許或用陳紅米炊作飯投入拌勻入甕甕面留一[illegible]曬日中候香熟用之

乾醋法

烏梅去核一升以釅醋五升浸曬乾爲末欲用取少許

投水中即成醋

又方　以蒸餅暴乾投醋中浸透再暴再浸大約餅三枚滲盡醋一斗暴燥收之每行厨欲用擘少許以水研用

又方　倉米一斗輕炒過微燋亦不妨取水浸一宿上甑蒸熟攤冷搗麸麴末六升冷熟水和匀收入料様於甕令汁透飯内候熟定方以泥封口半月後取喫甚酸

醬法

熟黄醬方

以豆揀淨炒熟去皮磨細每末一斗入麪三斗以湯和匀切片蒸熟攤蘆蓆上用麥黠苍耳葉盒發熱作黄衣

了翻轉烈日攤愈好每乾黃一斤用鹽四兩井花水下高於黃一拳曬之

生黃醬方

三伏中不拘黃黑豆揀淨水浸一宿漉出入鍋煮熟爛取出攤令極冷白麪不拘多小拌勻攤蘆蓆上用麥稈蒼耳葉盒發熱作黃衣了翻轉烈日曬愈好每乾黃一斤用鹽四兩井花水下高于黃一拳曬之

小豆醬方

小豆不拘多少揀淨磨碎歛去皮再磨細水浸半晝控乾擦去皮盡至來早水淘淨控乾和麪捺作團盒蓋候一月方發過用大眼籃懸通風處至來年二月中旬用

密封口泥固曬七七日爲度不可入水瓜茄中自然汁出也鹽無分兩相度斟量用之

鹹豆方

黑豆一斗蒸畧熟取起曬一日用瓜二十[illegible][illegible]兩十斤先切令小乾紫蘇陳皮各切碎拌勻用薑[illegible][illegible]椒炒鹽四兩和得中醃之三兩日然後用好酒通濕令勻再畧蒸過再用鹽四兩拌之又用好酒微洒[illegible][illegible]攤曬一日却入小磁缸內緊築數重紙封烈日暴之

淡豆豉方

大黑豆不拘多少煮熟蒸香爲度取出攤置案閣中乘温熱以楮子每一層盛一箕[illegible]頓在無風處四圍上下用

青草穰緊護之數日取開見已上生黃衣已遍然後取出曬一日次日溫湯濾洗以紫蘇葉切碎拌和之烈日暴十分乾後用磁器收貯貝密封泥固之

麩豉方

小麥細磨為麵以拌湯入甑蒸候氣餾好熟乃取下攤之令極冷以手搓碎於蓆上以蒿覆之約蓋七日過上黃衣乃攤去熱氣却裝入甕中盆蓋口以草穰塡七日黑色氣味香美便取熟搗作餅中穿一孔以繩貫之紙袋裝其外用時全餅著湯中煮色足濾出削去外皮一餅用數次香美大勝豆豉只打破湯浸研用亦可但汁濁不如全煮汁清也 須七八月中造

收臘豉法

取香好豆豉於臘日用川芎頭橘皮生姜絲酒洒蒸焙乾收貯淨磁罐中雖久如新

瓜豉方

大菜瓜二十枚去穰切作條闊厚一寸長二許不可經水用鹽八兩醃二宿漉出暴乾用頭醋五升豆豉一升用鹽汁煎熬四五沸去豆豉以所煎之醋放冷入糖四兩蒔蘿茴香川椒紫蘇橘皮絲同瓜兒著入醋內浸一宿漉出曬待乾又浸又曬以浥盡糖醋曬乾爲度（浸時須三伏中）

魚鮓方

每大魚一斤切作臠不得犯水以淨布拭去延血乾淨

用鹽一兩半冬月一兩待片時醃魚出水再控乾用薑橘絲蒔蘿紅麴糝飯葱油拌勻入磁罐捺實上蓋竹箬挿定覆罐去滷盡即熟用或㩲水罐過肉緊而脆

玉版鮓

青魚鯉魚大者皆可取淨肉隨意切片每斤用鹽一兩醃過夜控乾入川椒蒔蘿生薑橘皮絲葱絲熟油半兩橘葉數片茴香少許硬飯三兩匙研入鹽少許調和入瓶箬封泥固之

眞御法

淨魚肉十斤刀鱗用酒半升鹽六兩醃過夜去滷汁入薑橘絲各二兩川椒蒔蘿各半兩茴香二錢紅麴三合

葱絲四兩粳米飯一升半鹽四兩酒半升拌勻入磁器內箬蓋篾簽候滷出傾去入熟油四兩泥其面泥封之

膂力鮓

青魚鯉魚皆可切作三指大治淨每五斤用炒鹽熟油各四兩薑橘絲各半兩川椒末三錢酒一盞醋半盞葱絲少許拌勻磁罐內實捺箬蓋竹簽插五七日熟

海棠鮓

豬羊肉皆可造酒盞大皮骨滾湯焯過細切每肉一斤用鹽一兩葱白五莖細絲香油半兩微煎炒之入川椒蒔蘿各一錢紅麴三錢小麥黃一兩並爲末酒醋各半盞粳米飯三匙一同拌勻入磁封固之冬半月夏七日

熟

鱘鰉魚鮓

鱘鰉魚去皮骨鼻鬣諸大魚皆可取肉洗去血盡控乾用紅麴拌醃每肉三十斤醃七日夜溫水洗淨控乾入生香油一斤炒硬米粉一升半葱白二斤劈碎川椒皮二兩茴香蒔蘿各一兩桂皮紅豆各五錢杏仁一兩去皮陳皮乾生姜各一兩爲末拌勻用木桶盛荷葉蓋面緊用石壓之滷汁上即熟

黃雀鮓

每雀百枚治淨用酒半升洗拭乾不犯生水用麥黃醃紅麴各一兩鹽半兩葱絲拌勻將雀逐箇平鋪罈內以

料物糝一層裝滿用箬蓋竹簽插候滷出傾去入醇酒密封泥固之

鵞鮓

肥鵞用淨肉細切每五斤入鹽二兩酒一大椀醃過宿去滷用葱絲二兩薑絲四兩橘皮絲一兩椒皮末半兩蒔蘿茴香馬芹各少許紅麴末一合酒半升拌勻入罐實捺箬封竹插泥固之 猪羊精肉皆可依此

金溪鮓

鵞鴨肥者皆可治淨肉薄切以四分爲率入猪脂一分每斤炒鹽八錢葱白十莖切絲馬芹川椒末各半錢紅麴二錢粳米飯三匙醋半合同和勻入餅封之

逡巡鮓

諸般皆可但淨肉薄切入圓椒馬芹杏仁薑橘葉花鹽米粉紅麴拌勻用笋籜裹入甑蒸半熟取出以醋少許鍋內炒過可用

羊肉鮓

精羊肉一斤細切用鹽一兩紅麴末一兩馬芹葱薑絲隨意多少飯一掬溫水酒拌勻入鑵緊捺以箬笋籜蓋春夏日暴秋冬火煨五日熟

蟶鮓

蟶肉治淨每斤用鹽一兩醃一伏時再淨洗控乾布裹石壓入酒少許拌用熟油薑絲各半兩鹽一錢葱絲一

兩飯一合紅麴馬芹茴香少許拌勻入瓶泥封十日熟

蛤蜊醬

生蛤蜊一斤將原滷洗去泥沙布裹石壓一宿入鹽拌紅麴末一兩麥黃末二合入鑵裝酒少許泥封固

玉鉤鰕鮓

生大鰕剥去皮鬚脚布裹壓乾每一斤用鹽一兩又看天氣冷煖增減生香油一兩蛤殼少許椒三十粒葱醬各少許飯半盞冬拌勻入缾實捺封候香可食

清涼鰕鮓

鰕不拘多少用鹽水浸去鹹汁壓乾入紅麴川椒蒔蘿茴香葱白糯米飯少許鹽拌和入瓶緊捺以好酒洒面

上箬蓋密封乾則加酒可留兩月

凡鮓若要急熟則置竈頭煖處或日中暴之

凡鮓中用茴香夏月當勿用此物要酸

凡雀鵞魚鮓過時和猪肉作餛飩甚妙

糟醬醃藏法

法魚

大鯽魚洗淨控乾一宿破去肚腸留子鱗腮腮切一刀再拭乾毎十斤用炒鹽二十兩麥黃末十五兩神麴末二十兩川椒二兩蒔蘿一兩半馬芹一兩紅麴八兩拌匀入腮實滿更填魚腹中餘者糝魚身入缸罐中排平入好酒浸沒二指泥封固臘月造

醃魚法

臘月取大魚去鱗雜首尾劈開洗去涎血布拭乾炒鹽醃七日就用鹽水刷洗魚明淨篾懸當風處七七日魚極乾取下割作大方塊用臘糟以臘月酒腳和稀相魚多少下炒茴香蒔蘿葱油鹽與糟拌勻塗魚逐塊入淨罈中一層魚一層糟以滿為度泥封固七七日開之如遇南風不可開

紅魚方

鯽魚去腸每一斤淨用鹽一兩醃半日淨洗去涎血控乾每用鹽一兩掺魚肉上紅麴末二兩葱白絲二莖蒔蘿少許川椒百粒酒半盞入缾封固五日可食

醃魚又法

鱅鯉鱥魚皆可臘月作乾至正月切作段洗淨每斤用鹽二兩拌以糯米白麴造成酒醅以紅麴入醅內淸油蒔蘿茴香薑椒拌和一層魚一層糟醅密封固可交新

魚醬

每淨肉切碎一斤用鹽三兩炒川椒末乾生薑末馬芹各一錢神麴末二錢細紅麴半兩葱絲一握好酒同拌勻入缾

酒魚脯

大鯉魚治淨布拭乾每斤用鹽一兩葱椒蒔蘿薑絲好酒同醃令酒高魚一指逐日翻動候滋味透取出曬乾

飲食臘月造

酒麴魚

大魚治淨一斤切作手掌大片用鹽二兩神麴末四兩川椒百粒葱一握酒一升拌勻窨封冬月七日夏一宿可食

魚頭醬

魚頭去眼睛及頰顋硬骨不拘多少先用鹽酒醋出水控乾碎剉如骰子大每斤用鹽一兩半炒米粗末薑葱絲椒蒔蘿橘皮拌勻入缾實捺封固

醃藏肉法

新猪肉切成段塊用煮小麥滚湯淋過乾控每斤用鹽一

兩禁置缸中三日一翻半月後用好酒糟醃兩宿出缸用原缸滷淨洗懸無烟處淨室中二十日後半乾以故紙封裹用淋過淨灰於大甕中一重灰一重肉埋訖盤蓋置涼處經歲如新煮時以米泔浸一炊時洗刷淨下清水鍋中盆蓋慢火煮候沸即徹薪停火一時再發火煮滾住火良久取出食此法之妙全在早醃須臘月前十日作得臘氣乃佳遲則不佳矣牛羊馬驢等肉皆可倣此法

臘肉法

肉三斤作一塊每斤用鹽一兩按令勻入缸醃數日每日翻二三遍却入酒醋中停再醃三五日日翻三五次

取出控乾先備百沸湯一鍋真麻油一器將肉逐塊略
入湯蘸即提起趁熱以油勻刷掛烟頭薰之日後再用
臘糟加酒拌勻再醃十日諸肉並可依此法

四時臘法

臘月醃肉滷淨器收貯泥封之要用則取一椀臘水一
椀鹽三两和勻將肉去骨切三指厚五寸闊用鹽料勻
拌半日入滷水內浸一宿次日臘味與臘月者無異

肉脯法

諸般獸肉皆可一斤切作十六條好酒一大盞醋一盞
淨鹽四两蔥芹蒔蘿各少許慢火熬酒醋乾收之

醃豬舌

豬舌一斤鹽半兩酒一盞川椒蒔蘿茴香各少許細切葱白醃五日日翻三四次用細索掛當風處候乾用紙袋盛掛之

紅羊胏

肥羊肉十五斤以半斤切作一條用鹽十五兩醃三伏時取出糟三斤鹽三兩拌勻再醃三宿取出不去糟於竈上猛柴烟薰乾次年五六月洗剝淨煮食

鹿獐羊等肉

或作條或作片去筋膜脂帶每斤用鹽一兩天氣暖則加一分半醃半日入酒一升半醋一盞經宿取出焙乾

牛羊肉

去骨打作小長條精肥相間三四條作一埒布裹石壓經宿每斤用鹽八錢酒一盞醃三五日每日翻一次醃至十日後日曬至晚復入滷汁但汁盡爲度候乾掛廚烟上臘月可造

牛脯鹿脩

好肉去筋膜切作條或作片每二斤用鹽六錢半川椒三十粒葱三莖細切一大碗同醃三五日月翻六七次曬乾豬羊倣此

醃鹿脯

淨肉十斤去筋膜打作條用鹽五兩川椒三錢蒔蘿半兩葱白四兩好酒二升和肉拌醃每日翻二次冬三日

夏一伏時取出以索子逐條穿用香油抹曬乾為度

又法　鹿猪肉去皮去筋膜細切每二十斤用鹽二十兩蒔蘿二合拌勻入甕內按實一層箬葉封縫合用磚石壓定於當風日處乾之

醃鹿尾

用刀刮去尾根上毛剔去骨用鹽一錢蒔蘿半錢填其中杖夾風吹乾之

夏月收肉法

凡諸般肉大片薄批每斤用鹽二兩細料物拌勻勤翻轉醃半日許榨去血水以香油抹過蒸熟竹簽穿懸烈日中曬乾收之

又法　白麪揑和如捍餅麪劑肉去骨切作塊如拳大以麪裹油缸浸久留如新麪仍可食

夏月收熟肉法

以肉切作大塊每斤用鹽半兩醃片時入橘皮蒔蘿川椒末酒醋拌肉多少醬少許同煑至酒醋乾以篩盛烈日晒乾

又法　用磁器盛肉頓鍋中少著水燒滾冷則再燒乾則添水令熱氣長不絕可留二三日

夏月煑肉停久法

每肉五斤用芫荽子一合醋二升鹽三兩慢火煑熟透風處放之如酒椒葱同煑可也

又法　橘花曬乾為末每暑月煮肉抄一匙煮之可半
月不壞甚妙

又法　用白礬少許同煮亦可留數日

水晶豝

精羊肉去皮筋薄批片以鹽椒馬芹研好醋澄去滓醃
一時久攤篩上烈日中暴乾精猪肉亦可夏月肉宜用
此法

魚脯

魚肉切作橫條鹽醋醃片時粗布浥乾先以香料為細
末綠豆粉拌勻却以魚用粉為衣輕手趕開麻油煠熟
日暴熟無日則急火焙之

酒蟹方

九月中揀肥壯者十斤用炒鹽一斤四兩明礬末一兩五錢先將蠏淨洗用稀籃封貯懸當風半日或一日以蠏乾爲度用好醅酒五升拌勻和鹽礬令蠏入酒內良久取出每一枚斡開臍入鹽摻實收貯更以花椒糝其上以紙兩三重蓋口紙中納韶粉一粒如小豆大箬封泥固取時勿見燈或用好酒破開臘糟五升拌鹽礬亦可

醬醋蟹

團臍大蠏麻皮扎定於温鍋內放令吐出沫了每斤用鹽七錢半醋半升香油二兩葱白五握炒作熟葱油榆

仁醬半兩茴香川椒末薑橘絲各一錢與醋酒同拌勻將蟹排在淨器內傾酒醋入浸之半月可食底下安皂角一寸

法蟹

大蟹十枚洗淨經宿用鹽二兩半麥黃末二兩紅麴末一兩半仰置蟹在罐內以好酒二升白芷末二錢川椒蒔蘿薑橘絲茴香等物入罐封半月熟

糟蟹

團臍蠏三十枚淨洗布拭乾糟五斤鹽十二兩好醋半升好酒半升拌糟依法收貯七日可食留至明年

又法　蒸熟蟹糟之甚妙

醬蟹

團臍蟹百枚淨洗控乾逐箇臍內滿填鹽用線縛定仰疊磁器中法醬二斤斫渾川椒一兩好酒一斗拌醬椒勻浸令過蟹一指酒少再添密封泥固冬二十日熟

肉豉法

猪肉精肥逐項切小塊同羊脂微炒以酒醋水用川椒鹽杏泥硇砂木香阿魏甘草同煮頻焯去沫候熟收之

又法　精肉一片骰子塊切鹽一兩拌勻曬去腥生薑四兩薄切煠用猪脂爛剉炒過淡豉一斤取濃汁兩椀馬芹半兩椒皮一錢先下肉於鍋內炒次用豉薑橘絲馬芹候炒乾焙收之

又法　羊肉五斤連皮肋者可醋三升芫荽子一合納袋貯鹽二兩酒三盞蒜瓣三兩同煮慢火養熟壓成塊切曬乾收之

又法　精肉切塊或條每斤用鹽半兩酒醋各一桃碗砂仁良薑椒葱橘皮各少許慢火煮汁盡曬乾可留三箇月

鶉雀兎魚醬

右等治淨每一斤用白鹽白麴末各四兩葱三根切一寸長酒三合胡椒蒔蘿川椒乾薑為細末各一錢紅麴末二兩同拌勻每十斤入熟油十兩再拌入缾箬盖泥封臘月造三月開著四月熟

括蒼劉基編　吳郡范惟一校

飲食類

造酥酪法

煎酥

羊脂一斤猪脂四兩慢火熬濾去滓雪梨一箇去皮心薄切栗肉十个薄切紅棗十五箇去核切燈心一小把皂角一寸剉碎瓜蔞子少許熬至梨乾爲度再濾收之

又法　羊猪二脂同前蜜二兩雪梨一箇油一兩不蛀皂角一箇剉碎同熬縮絹濾去滓候冷再熬欲似北酥則以鬱金梔子搭包以綿羊脂裹在外以光面盛使

凝滿收之此酥乃用駝脂峰骨煎成故色黃今只收諸獸骨髓作之極佳

造酪

牛乳不拘多少於釜中慢火熬之緊火則底焦焦㷸馬糞火爲上常以杓揚勿令溢出時復徹底從橫攪之勿圓攪若斷勿用口吹吹則解散候四五沸便止瀉入盆中勿揚動待小冷掠去浮皮著別器中乃其酥也餘者用生絹袋濾入乾淨磁缾中收之酪缾須用火炙乾候冷則無潤氣亦不斷若酪斷不成必是屋中有蛇及蝦蟇之故宜燒人髮或牛羊角辟之其熟乳待溫如人體爲候若熱入則酸冷又難成濾了先以甜酪爲酵大率熟

乳一升用甜酪半匙着杓中以匙極攪開散入熟乳中仍以杓攪勻以氈絮之類覆餅令暖良久換生單布蓋之明旦酪成或無舊甜酪則用漿水一合代之不可多六七月造者只令如人體置於冷地勿著熓冬月造者令熱於人體

曬乾酪

七八月間造烈日炙酪酪上皮成掠取逆炙又掠至肥盡無皮乃止其皮於鍋中炒少時即出於盆盛暴乾浥浥時圓起如梨大又暴令極乾收之經年不壞

造乳餅

牛乳一斗爲率。絹濾。入鍋煎三五沸。水解醋點入乳內。

漸漸結成。漉出布裹。以石壓之

造乳團

酪五升下鍋燒滾入冷醋漿水半升自成塊如未成更添漿水一盞決成以布裹團擠如乳餅樣春秋用酪滾提下鍋用漿就之夏月置漿水瓮中酪滾以酪置傾漿中

糖霜法

造餳霜用好糖三十斤爲率淨水一桶同入釜中煮沸不要攪動入雞卵四箇同煑少頃其滓盡在面上候冷輕輕挹去之先取淨黃泥水和置別所用棕木作桶桶底作一小孔以木綿塞之入糖其中用綿布蓋面取所

和黄泥水攪中上壓七日看糖色如未凝未白再壓而過四七日其糖淨白始再熬過分入小罐中約一斤或半斤以竹篾[illegible]布罐内於淨地上平鋪以稻糠埋其罐氣熱則成透白可得霜十斤

烹餁法

法煮羊頭

羊頭治淨下鍋煮入葱五根橘皮一片良薑一塊椒十餘粒滾數沸入鹽一匙半慢火煮熟放冷切作片臨食以木盤盛酒灑蒸熟入碟供勝燒者

羊膝臆尾皆可製

煮猪羊以故竹籬上篾二把同煮立軟

煮臘肉過梅後必塵可隔著以田中泥塗一宿次日洗淨而煮則味美而色白

法煮羊肺

羊肺切爲數段捺入砂罐煮用生姜三片艮姜椒鹽各少許葱三握濕紙塞罐口勿泄味慢火煨候半熟再切細添些酒再煮軟供羊肚托胎硬髓皆可禁中謂之雜滙

雞子線

蕩酒鍋中煮沸了以雞子開竅入鹽用箸攪勻旋傾令如線以酒供之

肉虀

每牛羊肉十斤切作大片細料物一兩鹽四兩拌勻醃過宿次日翻轉再醃半日控出此是春秋醃法夏伏醃半日冬醃三日控乾用香油十兩煉熟傾肉下油鍋不住手攪候油乾入醃鹵再炒用臘醋傾肉下猛手高慢火熬三五十滾下醬些小慢火熬令汁乾漉出篩中攤曬乾露天若欲久留者每斤用鹽六錢酒醋各半盞可留經年不壞諸肉皆可造

骨炙

帶皮羊脇每枚截作兩段用硇砂末一捻沸湯浸放溫蘸炙急翻勿令熟再蘸再炙如此三次好酒略浸上鐵一翻便可食

凡猪羊脊膂獐兎等肉用羊脂皮膜包炙之

紅爊腊

精帶肥肉每段約三斤凉水浸一二時燒滚下鍋用葱三根川椒回香各三錢煑一二沸漉出用石壓去油水切作大片皂角汁合漿水洗再以温水淘淨肉汁澄清入醬下鍋却放肉煑勿蓋大料物一兩半紅麴半兩慢火爊軟掠去油沫將肉漉出控乾調汁滋味得中下白礬末少許去渾脚別碗裝肉汁澆葱絲

川炒雞

每隻治淨切作事件煉香油三兩炒肉入葱絲鹽半兩炒七分熟以醬一匙同研爛胡椒回香入水一大碗下

鍋煮熟加好酒少許

爊鵝鴨

每隻治淨煉香油四兩爁變黃色用酒醋水三件中停浸沒入細料物半兩葱三根醬一匙慢火養熟

馬駒兒

馬核桃腸淨洗翻過將馬羊肉同川椒橘皮回香生姜葱榆仁醬一處剁爛裝入腸内綿扎煮熟割塊入芥末供之

盤兎

肥兎一隻煮七分熟拆開細切用香油四兩煉熟下肉入鹽葱絲一掬炒片時將汁澄清下鍋滾二三沸入醬

些少捎滾一二沸調麵絲更加活血粉滾一沸看滋味

添鹽醋若用羊尾羊膔縷切同炒尤佳

晉兎

兎剝去皮及腸肚等以成塊良姜回香川椒橘皮葱并

蘿蔔五七塊塡腹中研硝一塊在口內以水一大碗入

酒醋鹽油各少許於鍋內安杖子閣兎勿令着水瓦盆

蓋紙糊合縫勿走氣煮覺水滾扯火滋過再燒一食久

即熟

粉骨魚

鯉魚治淨勿切碎鹽醃得所魚腹內細料物并葱絲

鍋內着水入酒半盞放下魚粉椿實末三錢盆蓋定勿

走氣慢火養一日或一夜放冷其骨皆爛如粉

酥骨魚

鯽魚二斤治淨鹽醃控乾以葛蔞穰抹魚腹內令皮焦放冷用水一大碗蒔蘿川椒各一錢馬芹橘皮各一錢細切糖一兩豉二錢鹽一兩油二兩酒醋各一盞葱二搠醬一匙楮實末半兩和勻鍋內用箬鋪底將魚置上又用箬蓋覆下料物水浸沒盆合封閉慢火養熟其骨皆酥

生肺

獐兎爲上羊肺次之全無損者一具使口咂盡血水用凉水浸再咂再浸倒盡血水方可用蒜泥韭汁略生姜

自然汁入鹽調味勻濾去滓以濕布蓋肺水沉用罐袋灌之

酥油肺

獐爲上兎次之羊又次之依上去血水用蜜酥加稠酪杏泥生姜汁同和濾細去滓布蓋水沉罐袋灌之

琉璃肺

羯羊肺依上去血水用杏泥生姜汁酥蜜各四兩薄荷葉汁三合酪半斤酒一盞熟油二兩和勻濾二三次依灌之

水晶鱠

豬皮刮去脂淨洗每斤用水一斗葱椒橘皮各少許慢

火煮皮軟取出細切却入原汁內再煮稀稠得中用綿濾候凝切之醋澆食甚美

又法　鯉魚皮鱗不拘多少沙盆內擦洗白再換水濯淨看有多少添水入椒橘皮熬至稠粘以綿濾淨入鰾少許再熬再濾候凝細切如縷用韭黃生菜木犀鴨子筍絲簇盤芥辣澆之

魚鱠

魚不拘大小以鮮活爲上去頭尾肚皮薄切攤白紙上晾片時細切如絲以蘿蔔細剁布紐作汁姜絲拌魚入碟簇以生菜芫荽芥辣醋澆　鱠醋用爛葱四根生姜四兩榆仁醬半盞椒末一錢同研爛入酸醋內加鹽及

糖拌膾用之或用胡椒則減些姜爲好

生肝膾

精羊肉并肝薄批攤紙上掜盡血水切如絲羊百葉亦一般切細絲韭芹芫荽蘿蔔薑用膾醋澆炒葱椒抹肉不腥

聚八仙

熟雞爲絲衬腸焯過剪爲線絲亦可熟羊肚細切熟鰕肉并熟羊舌片切生菜油鹽揉糖薑絲熟笋絲藕絲香菜芫荽簇碟內膾醋或芥辣醋或蒜酪澆之

水晶冷淘膾

猪皮三斤刮淨入鍋用水高皮三指急火煮滾却以慢火養候耗太半即以杓撇其清汁澆大漆盤內如作煎

餅乘熱搖蕩令遍滿盆底候凝揭下切如冷淘簇生菜

韭芽蘿蔔等絲辣醋澆之

鍋燒肉

猪羊鵝鴨等先用鹽醬料物醃一二時將鍋淨洗燒熱用香油遍澆以柴架起肉盆合泥封之慢火煬熟

𠜂燒肉

諸般肉批片摽過滾湯蘸香油澆入料物伴上𠜂不住手翻轉熟之

燒肉事件

羊膊煮熟燒　羊肋生燒　黄牛肉煮熟燒　獐鹿膊煮半熟燒　鵪鶉去肚生燒　野鴨　鴈灑熟燒　羊妳肪半熟

腰子 水扎兎 [illegible]腸蹄子 火燎肝 黃雀

砂雀 膂肉 羊耳 已上生燒

右俱用簽插於炭火上蘸油醬料物酒醋調薄糊燒不住手翻轉至熟剝去麵皮供

釀燒魚

鯽魚大者肚脊批開治淨釀打拌肉杖夾燒熟

熟灌肺

羊肺洗淨用生薑六兩取自然汁麻泥杏泥共一盞白麵三兩豆粉熟油各二兩拌勻入鹽灌滿煮熟

湯肺

肺一具生切作條或塊用生薑四兩取自然汁杏泥二

貍肉以胡桃煮之去臊

煑蛤蜊之類以燈心五七莖同煑則柱不粘

敗肉以胡桃或稻草入阿魏同煑亦可

老雞以查子煑之

魚用楮實煑則骨酥以慈葉入魚腹煑亦可

素羹入榧子肉煑之甚妙

牛羊肉須滚湯下蓋定慢火養熟

馬肉冷水下不蓋入酒煑

獐鹿肉冷水下煑八分熟煑過則無味

熊掌用石灰沸湯𢷬淨布縛煑熟或糟之亦佳

熊白批小段渾過微熟同蜜食多食破腹

鵝老鴈魚鷹之類滾湯慢火養八分熟

虎雞肉土埋一宿鹽醃半日下冷水煮半熟換水加熬

椒鹽酒同煮

煮硬肉用硇砂桑白皮楮實同下鍋立軟

肥肉先以芝麻茄花同料物調稀糊塗肉火炙乾却下

鍋煮

煮驢馬腸候半熟漉出同香油炒椒麩盆內入胡椒

箇換水煮則無臭氣

餅餌米麪食法

燒餅

每白麪一斤入油一兩半炒鹽一錢冷水和搜骨魯槌

打研開鏊上爊得硬煻火内燒熟極脆美

白熟餅

雞鴨子清皆可和蜜作湯搜麪依常法捍造取舊絮片緊綳籠面蒸

山藥胡餅

熟山藥二斤麪一斤蜜一兩油一兩拌和搜捍爲餅

肉油餅

白麪一斤熟油二兩半猪羊脂各二兩剁碎酒一小盞與麪同和如硬入羊骨髓分作十劑各捍開包餡用杙子印入爐爊熟

酥蜜餅

麪十斤蜜三兩半羊脂春四夏六秋冬三兩猪脂油春半斤夏六秋冬九兩溶開入蜜和勻澆麪搜勻任意印造入爐熬紙襯底慢火燂熟

七寶餡蒸餅

白麪二斤半冷水和成劑旋旋添水調作糊銚盆上用油攤薄煎以餅包餡如餡餅樣再煎餡用羊肉炒燥子蘑菇熟蝦肉松子仁胡桃仁白糖末江米入炒葱乾姜末鹽醋調得中用之

金銀卷煎餅

鴨雞卵打破青黃各放添水調開加豆粉再調攤作煎餅包餡再煎

駝峯角兒

麪二斤半溶化酥十兩或猪羊油各半代之冷水和鹽少許搜成劑用骨魯搥捍作皮炒熟餡子捏成角兒入爐𤏡熟

烙麪角兒

麪二斤半燒湯升半候滚傾麪入停留一停作劑用湯攪烙熟取出㵼冷搜劑捍皮包炒熟餡子捏作角子入盞脫下爐煎𤏡熟素餡皆可

盞酥作油餅

以麪調作稠糊攤作厚餅煎熟翻轉慢火𤏡熟勿焦取出入甆和為劑得為厚餅樣包熟餡子印脫深油煠黃色

或以手按圓㸈之

圓㸈油餅

麪二斤半內六分熟水和減酵各一合水化入麪調打泛爲度餡用熟者尤妙如彈子大將麪餡上手包裹住了虎口擠出滚深油㸈熟

饆饠角子

麪一斤香油一兩傾入麪內拌以滚湯斟酌逐旋傾下用杖攪勻盪作熟麪挑出鍋攤冷捍作皮入生餡包以盞脫之作蛾蝎樣油㸈熟

白熟餅

頭麪三斤內一斤作酵麪一斤作盪一斤傷蜜水和二

麪一處和勻揉二百餘拳再放暖處停一時許伺麪性行暄泛再揉一二百拳逐旋取作劑用骨魯槌捍開入紅爐或鏊上㷊熟捍餅入些少蜜則不硬

甘露餅

麪一斤上籠紙襯蒸過先以油水中停攪如餳汁傾入麪拌和豆粉爲粹捍作薄餅細攢褶兒兩頭相對綽住手按開再加粉粹骨魯槌捍開油煠控起蜜澆

回回女眞食品

回回油蜜膏

二件逐旋下鍋勤攪令膠黏得中候欲凝水中試退火凝成膏

翠縷麪

槐葉嫩者研自然汁依常法搜和白麪捍切滾湯下候熟過水腥素汁湯皆可

山藥撥魚

白麪一斤豆粉四兩水攪如稠煎餅麪入擂爛山藥一處攪極匀用匙撥入沸湯候熟燥汁任意

玲瓏撥魚

白麪一斤調作糊以肥牛羊肉半斤切如豆大入糊攪匀用匙撥入沸湯麪見湯閙肉見湯縮候熟肉沉麪浮如玲瓏狀下鹽醬椒料調和食之

玲瓏餺飥

冷水和麪羊腎生脂剉碎入麪同摟捍勻切作濶麪下鍋煮自然漏明

餛飩皮

白麪一斤用鹽半兩涼水和如落索狀頻入摟和如餅劑一時再摟搊爲小劑豆粉爲粹骨魯搥捍開厚中薄邊入餡蘸水合縫餡隨意下鍋時將湯攪轉逐箇下頻灑水長要魚腹沸浮者爲熟先攄取之

饅頭皮

每白麪二斤半此是十分料先以酵一盞許於麪內跪一小窠傾入酵汁就和一塊軟麪羅之放溫暖處伺泛起將四邊乾麪加溫湯和再羅之又候泛起再添乾麪

溫水和冬月用熱湯和就不須多揉再放片時揉成劑則已若揉過則不肥泛其劑放軟捍作皮包餡排無風處濕布巾蓋之候麪性來乃入蒸籠

餡料十分用羊肉二斤半薄切入滾湯淖過細切入羊脂半斤生姜四兩陳皮二錢細切一合葱四十莖細切香油炒熟杏仁五十箇松子仁二柄剁碎拌勻

猪肉餡入羊脂四兩橘皮一箇椒皮一錢杏仁十箇回香半錢葱十莖俱細切香油二兩醬一兩擂細先將油煉熟下葱醬炒另入醋二合調麪一匙作糨傾鍋內同炒熟與生餡調包

羊肚餡用羊軟肚二箇熟軟肺一箇熟羊舌五箇乘熱

切細精生羊肉半斤脂四兩細切葱十五莖醋三合生姜四兩陳皮回香川椒皮各一錢細剁爆熟香油炒葱入麪作捧入鹽拌勻滋味適中依前包之

薄饅頭皮包子水晶角兒等皮

白麪一斤半滾湯逐旋糝下麪不住手攪作稠糊挑作一二十塊於冷水內浸至雪白取在案上控去水以細豆粉十三兩和搜作劑再用粉豆作桲打皮包餡上籠急火蒸熟灑水二次方可下竈臨供時再灑些水便上碗爲美

魚包子

鯉鱖皆可要十分用淨魚肉五斤柳葉切羊脂十兩骰

子塊切猪膘八兩切醬各二兩橘皮二箇細切葱十五莖摉細絲香油炒之姜絲一兩川椒皮末半兩胡椒同杏仁五十箇研細醋一合麪摻之同上項皮

鵞鴨兠子

鵞鴨雞雉之類皆可宰淨肉半斤細切用猪膘一兩細切羊脂二兩切如指面大葱姜橘絲共一兩川椒杏仁細料物各少許鹽醬各二錢酒醋各一合麪摻同

蠏黄兠子

熟蠏大者三十箇剥取淨肉并膏用生猪肉一斤半細切香油炒鴨卵五箇以細料物一兩川胡椒共半兩細研姜橘絲各少許葱十五莖切碎香油炒熟麪醬二兩

鹽一兩麪[illegible]上每粉皮一箇切作四片每[illegible]鋪一片放餡折掩定籠中蒸熟之

荷蓮兜子

羊肉二斤淨羊血木耳細切粳米飯半升香油二兩炒蔥一採肉湯二盞調麪二兩作絲橘皮一[illegible]醬一兩椒末少許[illegible]一處拌勻再粉皮一箇切作四片[illegible]肉先鋪一片[illegible][illegible][illegible]去心[illegible]肉松子仁胡桃[illegible][illegible]仁孔餅木耳[illegible]并肉餡折掩定蓋熟[illegible]翻在[illegible]內[illegible]泥和酪澆之

[illegible]

精羊肉半斤羊肪羊肚羊尾子膘羊皮竹笋[illegible][illegible]各四

兩羊舌五個煮熟細切橘皮半兩薑絲香菜各一兩炒
葱五莖羊脂半兩鹽醬一兩醋二兩麪末一兩胡椒四兩
打拌勻將皮刷熟油抹過切作兩片依上用羊羔裹拼
蒸熟割碎內好粉捲之

燒餅兒又名

胡桃肉去皮二斤香蜜乾一斤擂盆擂碎入蒸餅一
斤由薑燒餅擂碎一斤二件拌勻搭作圓餅用曲
以素油餅粘碎搭作模印沙糖入爐燒熟為度

捲煎餅

攤薄煎餅以胡桃松子榛子杏仁嫩蓮肉乾柿熟藕銀杏
熟栗芭欖仁但細切用蜜及糖霜和勻作餡捲入煎

油煠熟之

糕糜

羊頭爛煮去骨原汁內下回回豆候軟下糯米粉成稠糜下酥及胡桃松子肉和勻供之

酸湯

烏梅不拘多少用醋浸爛去核再入沙鍋下蜜看酸甜得中下擂爛松子核桃肉略熬之胡桃見梅酸必黑此汁須用肉汁再調味同煮爛羊肋寸骨肉丸回回豆供之

麻失

如水滑麪和圓小彈劑以冷水浸手掌按作小薄餅兒

下鍋熟别用肉汁食之

八耳搭

水一大碗燒滾下蜜半斤去沫用豆粉六兩調糊下鍋看稀稠添水熟用盤子香油抹底盛油刀裁片酥澆食

哈兒尾

乾麵炒熟羅過再炒下蜜少加水攪成撥作片以刀裁之

古剌赤

雞子清豆粉略攪勻攤煎餅一層白糖末松子胡桃肉一層又餅又料如此三四層上用回回油調蜜淹之甚好

海螺廝

雞卵二十箇打破攪勻以羊肉二斤細切入細料末半兩剉碎葱十莖香油炒作肉燥攪入卵汁令勻用酒半盞豆粉二兩調糊同前肉燥再攪勻傾入瓶內箬扎口滚湯內煮熟伺冷破瓶取出切片酥蜜澆食

哈里沙

小麥一椀擣去皮牛肉四五斤或羊肉同煮糜爛入椀擗開加松子仁羊尾油澆同黃燒餅供

河西肺

連心羊肺一具浸淨以豆粉四兩內汁破開麪四兩韭汁破開蜜三兩酥半斤松子胡桃去皮淨十兩研細濾

去滓和勻灌肺滿下鍋煮熟單盤盛托至筵前刀割標內先澆灌肺餘汁入麻泥煮熟作受賜

蒸羊眉突

羊一口燖淨去頭蹄腸肚打作事件用地椒細料酒醋調勻澆肉上浸一時許入空鍋內柴棒架起盤合泥封發火勿緊候熟㧾肉另供原汁

柿糕

糯米一斗乾柿五十箇搗爲粉乾則入蜜泥拌搗馬尾羅羅過甑蒸熟入松子胡桃肉再搗成團以蜜澆食

玉葉羹

鰟十分用乳團二箇薄批入豆粉拌煮熟磨菇桑鵝爲半

熟去皮山藥各四兩筍四兩糟薑三兩㧚裝熱汁澆之

乳羨

牛乳一升銀石器熬候熟入椀用薑可作兩分

假灌肺

蒟蒻切作片湯焯過用杏泥椒薑鹽醬醃兩時許揩淨洗偹葱油炒後用乳及椒薑和蒟蒻拌合汁供之

山藥麪

每麪一斤熟山藥一斤薑汁一兩豆粉一合入水搜和如水滑麪以骨魯搥捍開切作筭子入豆粉卧案上捍長尺許下鍋煮熟合汁澆之

兩熟魚

每十分用熟山藥二斤乳團一箇各爛研漏皮二兩生薑二兩各剁碎薑末半錢鹽少許豆粉半斤調糊一處拌勻再加乾豆粉調稠作餡每粉皮一箇粉絲抹濕入餡折掩捏魚樣煠熟再入蘑菇汁內煮供糝薑絲菜頭綠筍絲皆可

酥煿鹿脯

每十分以生麪一斤四兩細料物二錢韭三根鹽一兩紅麴末一錢同煿爛如肉色溫湯浸開擦作條煮熟絲開醬醋合蘑菇汁醃片時控乾油煎却下醃汁同炒乾

麪豉

熟麪觔絲碎筍片木耳薑絲片或加蘑菇糝鵝香菌之類

下油鍋炒半熟傾入研爛醬椒沙糖少許粉拌炒熟候
汁乾供之

王葉羨

熟麪觔一塌碎切醬瓜兒兩箇糟薑半斤各細切下油
鍋加葱絲炒熟食薑只用生者亦可

炙脯

熟麪觔隨意切下油鍋略炒以醬醋葱椒鹽料物研爛
調味得所醃片時用竹簽插慢火炙乾又醮炙汁盡爲
度

酒熓菌

乾香菌逐根截立沙土內用米泔潑經宿令鮮潤絲開

用炒葱油薑橘絲鹽醬料物酒攪匀熓熟

假蜆子

鮮導肉不切菱肉剉骰子塊焯過物料醃油爁熟

煤骨頭

乳團豆粉生麪一斤以鹽醬茴香橘皮椒末和匀蒸熟切作骨頭樣油煤却入醬清汁擂炒熟麻子加沙糖合汁慢火燒入麪牽不用油

假魚膾

薄批熟麪觔用薄粉皮兩箇牽抹濕上下夾定蒸熟薄切別染紅粉皮細切絲蘑菇絲蘿蔔薑絲生菜香菜間裝如春盤樣用鱠醋澆

水晶鱠

瓊芝菜洗去沙頻換米泔浸三日略煑一二沸入盆研極細下鍋煎化濾去滓候凝結縷切簇盤以鱠醋澆食

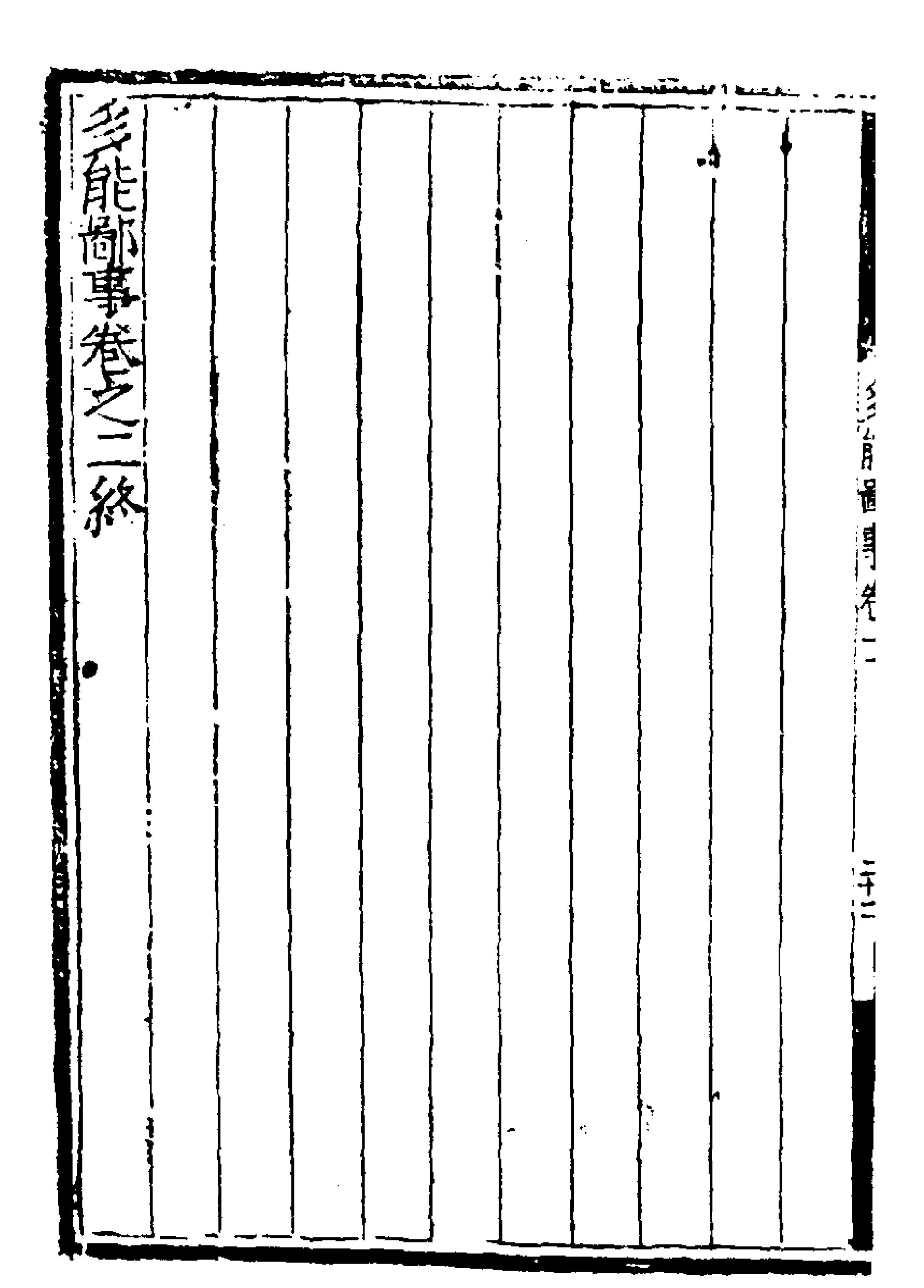
庖厨雜用法

造麥黃

六月內取小麥淘去浮者水浸烈日曬七日每朝換水至第七日漉出控乾蒸熟蓋覆盆上暴乾造鮓用

造蕪荑

榆錢不拘多少暴乾於磁器內鋪榆錢一層撒鹽一層如此相間以醬水澆候軟控起用麪麩拌蓋覆令黃上為度暴乾收之



多能鄙事卷之二終